

## L'HISTOIRE DE LA MARTINIQUE

---

### *La période indienne (Arawaks, Caraïbes)*

---

Entre Amérique du Nord et celle du Sud, en pleine zone tropicale, se situe la **Martinique**, l'île aux fleurs. Partie centrale de l'archipel des Antilles, une chaîne montagneuse récente sujette aux phénomènes sismiques et volcaniques, sa superficie est de 1 100 km<sup>2</sup>. Sa plaine se situe en son centre.

Les premières traces humaines connues datent de deux millénaires avant J.-C. Ces visiteurs étaient des nomades.

Le premier peuplement fut celui des **Arawaks**, une tribu venue du bassin de l'Orénoque, l'actuel Venezuela, un siècle avant notre ère. Chassés de leur pays, ils trouvèrent refuge dans l'île quasiment vierge. Peuple pacifique d'agriculteurs, les Arawaks réussirent à sauvegarder leur terre durant dix siècles face aux tentatives d'invasion.

Entre le 8<sup>e</sup> et le 10<sup>e</sup> siècle, les **Caraïbes** d'origine amazonienne conquièrent les terres de l'archipel, s'installant plus tard dans la future Martinique. Ils anéantirent les Arawaks en mangeant les hommes et en conservant les femmes pour leur plaisir et leur service. Installés sur les zones côtières, ils vivaient des produits de la mer (poissons, crustacés, tortues et lamantins), d'agriculture et de chasse.

### *La période espagnole*

---

Le danger imprévisible vint de l'au-delà des mers, des Européens.

Au cours de son quatrième voyage, **Christophe Colomb** accosta dans l'île le 15 juin 1502. Il débarqua sur une plage de

l'actuelle commune du Carbet, comme le rappelle une plaque commémorative sur les lieux. Il aurait alors déclaré :

*« C'est la meilleure, la plus fertile, la plus douce, la plus égale, la plus charmante contrée qu'il y ait au monde. C'est la plus belle chose que j'ai vue, aussi ne puis-je fatiguer mes yeux à contempler une telle verdure ».*

Un bien bel hommage à notre île paradisiaque d'alors. Il la baptisa et rembarqua sans laisser d'hommes sur place.

Cependant, sa visite n'eut pas de suite. Les Espagnols jugèrent que les petites îles des Antilles n'étaient pas suffisamment riches, si bien qu'ils la délaissèrent pendant un siècle.

## *La fin de la culture caraïbe*

---

Vers 1618, des Français, équipiers du capitaine Fleury, font naufrage près de la Martinique. Ils trouvent refuge sur l'île et y vivent pendant près d'un an, parmi les Caraïbes. À leur retour, ils en parlent avec enthousiasme, suscitant l'intérêt.

En bon visionnaire et stratège, le cardinal de Richelieu, au nom de Louis XIII, créa la *Compagnie des Isles d'Amérique* (1635-1650) pour coloniser ces îles laissées à l'abandon.

La conquête débuta le 1<sup>er</sup> septembre 1635 avec l'arrivée du flibustier **Pierre Belain d'Esnambuc**, un aventurier normand. Avec une centaine de compagnons, il fit construire à la hâte le Fort Saint-Pierre au nord de l'île, aujourd'hui Saint-Pierre. Il en fit la capitale d'une terre française administrée et exploitée par une compagnie à vocation commerciale. Pierre Belain mourut l'année suivante. Il fut remplacé par son neveu et héritier, Jacques du Parquet comme Lieutenant général de la Martinique.

Durant cette période, si les Français avaient été bien accueillis avec un certain amusement par la population locale (c'étaient des va-nu-pieds parfois contraints de manger leurs bottes tout en étant dévorés par les moustiques), les Caraïbes comprirent que les nouveaux venus avaient l'intention de les déposséder voire de les exterminer.

Ils opposèrent une forte résistance, mais, que peuvent faire des flèches empoisonnées face aux bâtons de feu ?

Ce fut un génocide de part et d'autre. Les Indiens survivants durent s'enfuir vers d'autres îles, d'autres se plièrent aux vainqueurs et devinrent esclaves de fait. La civilisation caraïbe en tant que telle prit fin à la Martinique.

Durant toute sa vie, jusqu'à son lit de mort en 1643, Louis XIII, roi très croyant, se montra opposé à l'esclavage malgré la pression de ses confesseurs. Il ne consentit jamais à légaliser la traite négrière.

## *Le début de l'esclavage aux Antilles*

---

Avec l'arrivée au pouvoir de Louis XIV, la situation évolue.

En 1650, après la faillite de la compagnie des Isles d'Amérique, **Du Parquet** racheta pour 41 500 livres la Martinique, Sainte Lucie, la Grenade et les Grenadines.

En 1654, sous la pression des Jésuites, le nouvel homme fort refusa d'accueillir 1 200 juifs hollandais chassés du Brésil qui trouvèrent asile en Guadeloupe. Apprenant leur expertise dans l'industrie sucrière, il se ravisa et accueillit 300 d'entre eux. Ils furent à l'émergence de la production de la canne à sucre et du rhum en Martinique.

Attirés par la possibilité d'enrichissement, les colons affluèrent de France et d'ailleurs. On y trouvait aussi bien des nobles fuyant une lettre de cachet que des aventuriers recrutés dans les cabarets contre promesse d'un lopin de terre. L'engagement était de trente-six mois, mais la plupart d'entre eux prirent souche dans l'île.

Voyant la richesse que l'on pouvait en tirer, et voulant maîtriser le territoire, Louis XIV racheta les droits de propriété des descendants de Du Parquet. Il plaça les îles sous la tutelle de la *Compagnie des Indes occidentales*, puis préféra les rattacher au Domaine royal en 1674.

Les productions initiales de coton et de tabac étant en déclin, dès 1671, il poussa celle de la canne à sucre qui va prendre un grand essor malgré le départ des Hollandais après la révocation de l'Édit de Nantes (1685). Cela nécessite une main-d'œuvre nombreuse. Le peu d'Indiens caraïbes restant dans l'île n'y suffit pas.

L'Église catholique ayant déclaré « *que les nègres n'avaient pas d'âme* », c'est donc vers l'Afrique que, sans se poser de problème de conscience, les négriers allèrent les chercher.

Ce commerce existait déjà depuis 1650. Il va s'intensifier à partir de Nantes, Bordeaux, La Rochelle... À Nantes<sup>1</sup>, la traite négrière fut le principal commerce de la cité. Les négociants partant des quais de Loire transportèrent à la Martinique et à Saint-Domingue près de **dix mille esclaves** sur une quarantaine de bâtiments officiels.

Ce commerce prit la forme d'un commerce triangulaire dénommé *circuiteux*.

Pour acheter des esclaves sur les côtes africaines, les négriers emportaient des fusils venant de Flandre, des tapis, des moquettes, des coraux, des couteaux et étoffes grossières... Ils échangeaient ces marchandises contre des esclaves.

Pour celles et ceux-ci (hommes, femmes, enfants) commençait une traversée effroyable de l'Atlantique. La mortalité était importante. À l'arrivée dans les îles, les survivants étaient vendus aux gros propriétaires, puis marqués au fer rouge.

Aux Antilles, les négriers chargeaient et ramenaient en Europe des marchandises telles que café, sucre, rhum et autres productions des îles.

Sur place, les exploitations des petits blancs ne purent participer à ce commerce si bien que peu à peu, leurs exploitations furent rachetées ou saisies au profit de grands propriétaires, les futurs *békés*. La moitié des terres cultivées leur appartenait.

.... À suivre

---

<sup>1</sup> A Nantes, on peut découvrir le **Mémorial de l'abolition de l'esclavage** sur les quais de la Loire. C'est l'un des plus importants au monde consacrés à la traite négrière, à l'esclavage et à son abolition. Il marque le rapport de Nantes à son passé de premier port négrier de France au 18<sup>e</sup> siècle et rend hommage à ceux qui ont lutté et luttent encore contre l'esclavage dans le monde.

## LES BOISSONS

---

### **Le rhum et ses préparations**

*Aux Antilles en général, à la Martinique en particulier, le rhum est une véritable culture dans tous les sens du terme. Sa dégustation fait partie d'un rite fondamental auquel il ne faut pas déroger. Ses connaisseurs savent vous émouvoir devant une fine bouteille.*

*Attention toutefois, cette boisson nationale enivre ceux qui en abusent, et rend gais ceux qui en consomment avec modération.*

*Deux sortes de rhums cohabitent. Tout d'abord, celui obtenu par la distillation du résidu de la fabrication du sucre, la mélasse. Ensuite, le rhum agricole produit dans les Antilles françaises (Martinique, Guadeloupe, Marie-Galante), obtenu par la distillation du produit de la fermentation du jus frais de la canne.*

*L'ancêtre du rhum se dénommait **taffia**. Lorsque le fameux révérend père Labat débarque sur l'île, au début de 1694, il est confronté à une terrible fièvre qui le terrasse. L'histoire raconte qu'il fut sauvé par une décoction composée d'un alcool encore méconnu à l'époque. Dans ses mémoires, il cite « l'eau-de-vie qu'on tire des cannes est appelée guildive. Les sauvages et les nègres l'appellent taffia. Elle est très forte, possède une odeur désagréable, et de l'âcreté à peu près comme de l'eau-de-vie de grain. Le lieu où on la fait se nomme la Vinaigrierie »...*

*Au 18<sup>e</sup> siècle, la Martinique vend ses mélasses (déchets de l'industrie sucrière) aux colonies nord-américaines qui produisent déjà du rhum industriel. Cette technologie, mise au point par les Anglais, ne fut utilisée en Martinique et Guadeloupe qu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle.*

À cette époque, les usines martiniquaises commencent à produire du rhum afin d'améliorer leurs revenus. C'est de cette manière que le rhum industriel est apparu aux Antilles françaises.

L'arrivée de la machine à vapeur va révolutionner les pratiques avec la concentration des lieux de production par la création des usines centrales. Cette usine, équipée de la machine à vapeur, se retrouve au centre d'un réseau en étoile de petites exploitations reliées par un réseau ferroviaire permettant d'acheminer la canne à sucre des champs jusqu'à l'usine de production du rhum industriel.

Les petites exploitations, qui ne pouvaient bénéficier de ce réseau en raison de leur situation géographique enclavée, se sont donc retrouvées écartées de ce nouveau circuit sucrier. Certaines ont alors commencé à distiller directement le jus de la canne (vesou), donnant naissance au rhum agricole, appelé à l'époque **rhum Z'habitants**.

Le rhum agricole est celui que Da ti Clé encourage d'utiliser pour vos boissons. Il porte l'esprit de la Martinique.

Il existe quatre qualités différentes de rhum agricole.

Le **rhum blanc** qui est à la base du ti-punch. Il garde intacts les arômes de la canne fraîchement coupée. Après une réduction du degré alcoolique effectuée à l'eau distillée ou à l'eau de source, il est commercialisé à 50° et 55° en Martinique

Le **rhum vieux** est le résultat de la mise d'une partie de la production du rhum blanc produit en distillerie qui est mis en fûts de chêne. Il ne devient vieux qu'au bout de trois ans, mais cette période peut être allongée. Le rhum dit « 3 ans d'âge » possède un degré alcoolique de 45° environ. Celui de de cinq à

*quarante ans d'âge rivalise avec les plus grands spiritueux et s'apprécie à la manière des vieux cognacs.*

*Le rhum **paille** est un rhum resté en foudre de chêne pendant une période qui peut varier de douze à dix-huit mois. Son aspect a pris une légère coloration. Il titre généralement 50°.*

*Le **rhum ambré** est obtenu par un mélange du rhum paille et du rhum vieux. Il a la force du rhum paille et le parfum du rhum vieux. C'est un rhum fort et parfumé destiné à la pâtisserie, aux cocktails et aux crêpes.*

A suivre